



AMARILLO

Gaglioppo di Cirò

CIRÒ DOC

ROSSO

Da Uve Gaglioppo

Gradazione alcolica: 13%

Vinificazione: diraspatura e pigiatura molto soffice. Subisce una breve macerazione sulle bucce di 5 giorni. Fermentazione a temperatura controllata.

Affinamento: in acciaio termocondizionato per 6 mesi e 6 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

Caratteristiche organolettiche: presenta un colore rosso rubino, dalla cui brillantezza trapela l'animo giovane e pulsante, espressione tipica del Cirò Doc Rosso Classico. All'olfatto prevalgono sentori di frutta rossa, le spezie ed il profumo tipico del sottobosco, con note eteree e di mentuccia sul lungo e piacevole finale. Al gusto il tannino vivace e vellutato avvolge il palato con tutta la sua morbidezza, in un abbraccio caldo e persistente.



DE MARE

WINE | RESORT | SPA